



CHARGE DA SEMANA



André Pomponet

Lembranças do Mercado Agrícola de Montevideu

André Pomponet - 09 de março de 2018 | 11h 55

2

Mercado Agrícola de Montevideo. À primeira vista, para um eventual desavisado, o nome remete a um desses entrepostos maltratados, cujos equipamentos se degradam pelo uso intenso, com lixo espalhado pelas vias e se acumulando pelos cantos, mau cheiro, sujeira e aspecto de abandono. Pelas cercanias – projetará uma mente mais criativa – pontuam bêbados que dormem ou vociferam, vagabundos que proseiam em magotes e ladrões que espreitam, aguardando a oportunidade conveniente.

Nada mais falso: o Mercado Agrícola da capital uruguaia é um equipamento que associa modernidade e tradição. Por um lado, expõe produtos de qualidade, manuseados por trabalhadores qualificados, alojados em boxes bem-conservados e que atendem a todas as exigências da higiene e do asseio. Tudo temperado pela tradição: o mercado funciona em instalações construídas há mais de 100 anos – precisamente 1913 –, mas reformadas recentemente, estando muito bem conservadas.

Quem envereda por um dos portões – é mais impactante chegar pela entrada principal, imponente, em cujas cercanias manobram-se pequenos caminhões na faina da carga e da descarga de produtos – tem, de imediato, excelente impressão: morangos, pêssegos, maçãs e cerejas – típicas do clima temperado – mas também tangerinas, bananas, abacaxis, melões e mamões costumeiros em regiões tropicais. Esses produtos se exibem, convidativos, em gôndolas cuidadosamente arrumadas.

À medida que a incursão prossegue, o visitante enxerga mais produtos comuns no Brasil: chuchu, cebola, batatas, milho, alfaces folhudas, impressionantes pés de cebolinha, couves bojudas, além de um amplo sortimento de pepino, nabo, espinafre, brócolis ou salsa. A exposição dos produtos não passa por aquela pujante fartura que orgulha o *business* brasileiro. Mas lá é natural o zelo e o cuidado que só se enxergam nos sofisticados mercados dedicados aos produtos orgânicos por aqui.

Condimentos

Impressionante é o tom no qual se mercadeja nos corredores do Mercado Agrícola: nada dos pregões, dos gritos, das negociações aos berros, comuns nas feiras-livres brasileiras. Os uruguaiois se comunicam com discrição e os funcionários – antíteses do feirante brasileiro – mostram-se educados, qualificados e preocupados com a higiene. Luvas plásticas são instrumentos comuns na pesagem e na embalagem dos produtos.

Verduras e legumes corriqueiros no Brasil tornam-se especiarias no Uruguai – pequeno país meridional de clima temperado – como é o caso do tomate, vendido em conserva;

COLONISTAS



César Oliveira

Os desafios de Colbert

Fluminense marcha para títulos de 50 anos.



André Pomponet

Lembranças do Mercado Agrícola de Montevideu

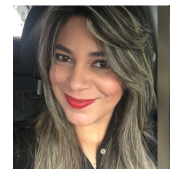
Apesar dos relâmpagos segue intenso



Valdomiro Silva

Do corriqueiro ao inadaptado: equívocos dos atletas, I

Grandes clubes já não conseguem esmagar os menores, nos campeonatos estaduais



Emanuela Sampaio

Lilian Campos celebra 50 anos

Carol Alonso comemora 50 anos

AS MAIS LIDAS HOJE



Os desafios de Colbert



Fluminense marcha para jejum de títulos de 50 anos.

da banana, anunciada pela origem brasileira; do pimentão, tão comum nas feiras-livres nacionais; e até o gengibre, condimento habitual por aqui, mas especiaria no país vizinho.

Circulando pelos corredores, é possível encontrar mais opções: chocolate, cacau, mel, marmeladas e doces variados. Nesses boxes – que exibem o tom sofisticados dos shoppings brasileiros – a degustação constitui parte do ritual de aquisição. Turistas deslumbrados provam os produtos, fazem encomendas, circulam encantados examinando as prateleiras.

Instalações

O silêncio dos corredores, a polidez natural dos vendedores e a qualidade dos produtos se somam a uma elogiável virtude do Mercado Agrícola de Montevideo: a estrutura sóbria, sem a sofisticação que se costuma incorporar aos empreendimentos no Brasil. Numa parte, o piso é de paralelepípedo, limpo lustroso, sem aquelas incrustações de sujeira que se veem por aqui; o teto, alto, exhibe laterais envidraçadas que filtram a luz natural, reduzindo a dependência das lâmpadas elétricas.

Mais intensidade na energia elétrica só se vê nos aparelhos refrigeradores que conservam o principal produto dos vizinhos platinos: a carne bovina e os seus derivados. As afamadas peças de carne, inteiriças, que abrilhantam churrascos, estão penduradas, à vista dos consumidores, em espaçosos balcões frigoríficos.

Não faltam a linguiça e o salame – obras de mestres artesãos – que encantam o paladar dos turistas. Também se exibem frangos – o “pollo” – e uma sortida variedade de pescados que o Prata supre com generosidade, mas também a fria costa marítima uruguaia. Plaquetas exibem preços, prometendo-se como atrativos para os consumidores.

Restaurantes

O Mercado Agrícola de Montevideo apresenta um atrativo adicional para os visitantes: restaurantes que oferecem as tentações da culinária local e, também, os elogiados vinhos uruguaios. Aqui ou ali um garçom aborda um transeunte, oferecendo a entrada, o prato principal e a sobremesa. Grades metálicas delimitam os restaurantes, assegurando conforto adicional à clientela.

Também funciona no entreposto uma praça de alimentação que se conecta a uma área infantil onde crianças álates se divertem. Os banheiros – costumeiramente ignominiosos nos mercados brasileiros – são bem equipados e contam com limpeza contínua. Na saída, quem desejar, pode adquirir *recuerdos* – pequenas lembranças – para manter o país platino vivo na memória.

Chegar ao bairro Goes – aonde fica o mercado – é muito agradável a pé: mesmo no verão as temperaturas costumam ser agradáveis e, pelas ruas das cercanias, o transeunte conta com as sombras cálidas dos plátanos que filtram a luz do sol, tornando-a esverdeada. Apesar do vaivém dos carros, Montevideu é extremamente atrativa para quem circula a pé.

3 Lembranças do Mercado Agrícola de M

4 Lilian Campos celebra seu Romeu

5 Chuva causa estragos no interior da BA
chegou na altura das janelas dos carros
Jacobina



LEIA TAMBÉM

André Pomponet

Apesar dos relâmpagos, calor segue intenso

Camelôs e ambulantes alavancam “retomada” econômica

Calor escaldante influi nos hábitos do feirense

[INÍCIO](#) [O TRIBUNA](#) [ANUNCIE AQUI](#) [EDIÇÃO IMPRESSA](#) [VOCÊ NO TRIBUNA](#) [FALE CONOSCO](#)

redacao@tribunafeirense.com.br

75 3225 7500
Av senhor dos passos, 407 - Sala 5, centro, Feira de Santana-BA

/Jornal Tribuna Feirense
[@tribunafeirense](#)

Tribuna Feirense © 2018. Todos os direitos reservados

